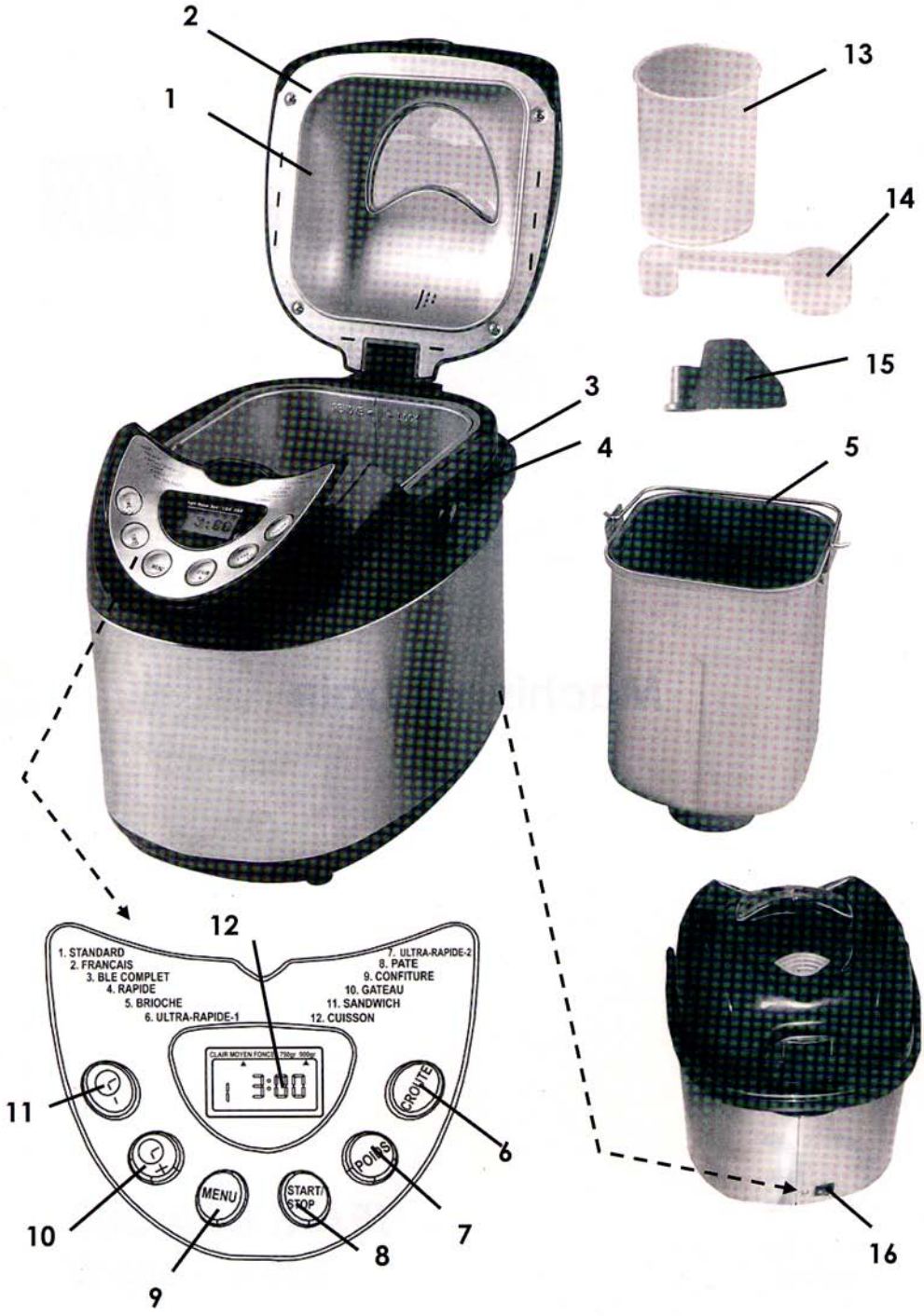
team international

Machine à pain

CE

I/B Version
060613

TEAM BBA 208
230 V ~ 600 W

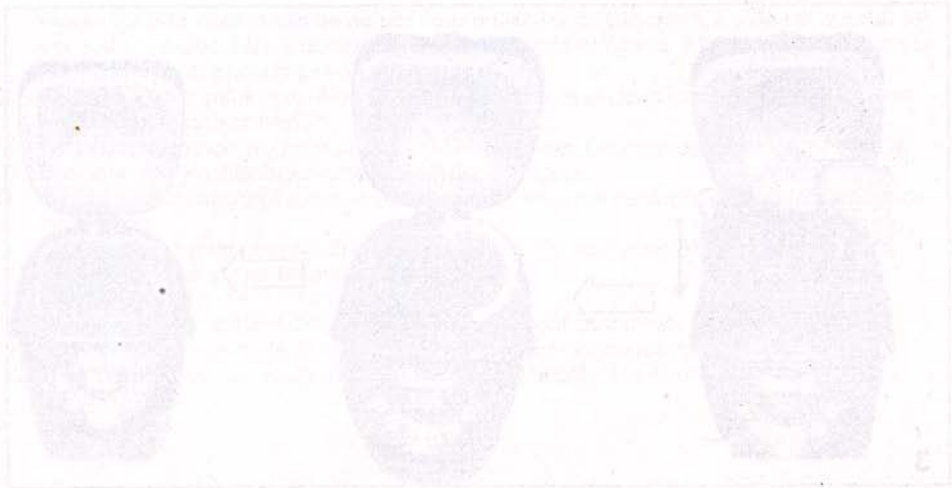

2
1
13
14
15
3
4
5
1. STANDARD
2. FRANCAIS
3. BLE COMPLET
4. RAPIDE
5. BRIOCHE
6. ULTRA-RAPIDE-1
7. ULTRA-RAPIDE-2
8. PATE
9. CONFITURE
10. GATEAU
11. SANDWICH
12. CUISSON
12
3:00
CROUTE
MENU
START/ STOP
POIDS
11
6
10
7
8
9
16

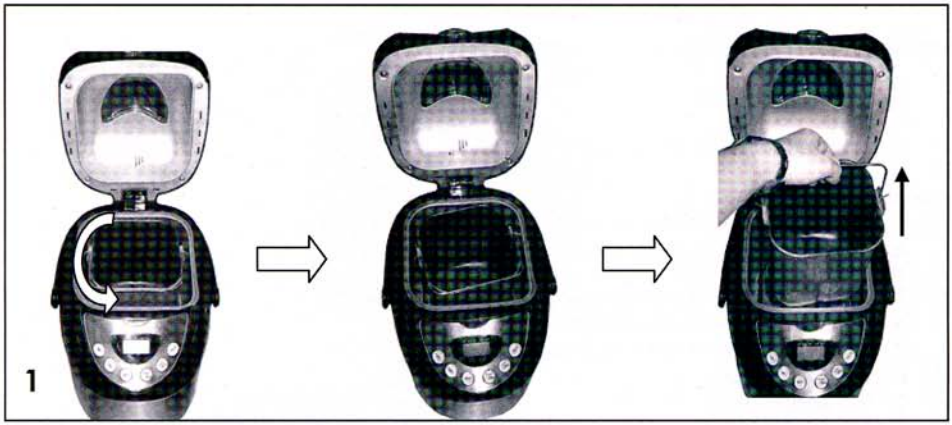
Appareil

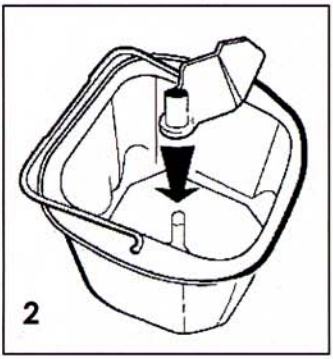
1. Couvercle
2. Fenêtre du couvercle
3. Poignée
4. Grilles d'aération latérales (gauche et droite)
5. Moule

Panneau de commande

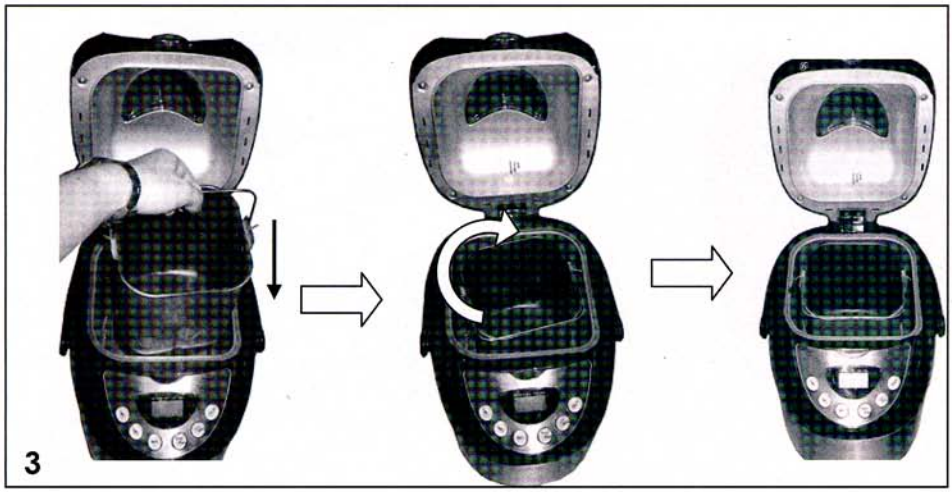
6. Bouton de réglage de la cuisson de la croûte
7. Bouton de réglage du poids du pain
8. Bouton start/stop
9. Bouton de sélection des programmes (MENU)
10. Bouton pour augmenter le délai de démarrage différé
11. Bouton pour réduire le délai de démarrage différé
12. Affichage LCD
13. Bol doseur
14. Cuillère de dosage
15. Pétrisseur
16. Interrupteur marche/arrêt




1


2

4


3

(FR) MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre machine à pain.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle.
- Soyez particulièrement attentif juste après la cuisson. L'appareil est alors très chaud. Laissez-le refroidir complètement avant de le ranger ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La fiche doit être débranchée avant de nettoyer votre appareil et de le ranger.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, ies tissus,... ou ne se trouve à proximité de ces matériaux lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- **La température des surfaces métalliques peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces chaudes. Certaines de ces surfaces peuvent même devenir très chaudes pendant l'usage. Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation du moule après la cuisson afin de ne pas vous brûler.** Lorsque le symbole ⚠ est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial du moule et de la lame car il perdrait alors son caractère anti-adhésif.
- Ne dépassez jamais les doses de farine et levure indiquées dans les recettes car dans le cas contraire, la pâte risquerait de déborder du moule.
- Ne pas couvrir l'appareil (par exemple avec un tissus) car cela empêcherait la vapeur de s'échapper.
- N'introduisez aucun ustensile dans la cuve pour éviter tout choc électrique et d'endommager son revêtement.

(*) Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est relativement court afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous accrochez le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser un prolongateur si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage du prolongateur soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Un prolongateur avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que le prolongateur ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'il ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE CUISSON

Déballez l'appareil et retirez tout matériel d'emballage. Nettoyez le couvercle, la cuve et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide puis séchez toutes les parties soigneusement.
La qualité du pain que vous obtiendrez peut dépendre de nombreux facteurs. C'est pourquoi il est très important de connaître tous les ingrédients et leur interaction. Cela vous permettra d'obtenir un résultat satisfaisant à chaque utilisation.

Température

Tous les ingrédients que vous mettez dans la machine à pain doivent être à température ambiante. De même la pièce dans laquelle vous cuisez le pain doit être tempérée (de 20 à 23°C environ).

Dosage des ingrédients

- Votre appareil est fourni avec un bol doseur et une cuillère combinée (grande et petite). Mesurez les ingrédients uniquement avec ces accessoires. Les recettes de ce mode d'emploi sont basées sur ces dosages.
- L'unité utilisée dans ce mode d'emploi est exprimée en bol doseur et fraction de bol doseur. Sur le bol vous trouverez une unité exprimée en « cup ». Une « cup » correspond à un bol doseur entier.
- Sur la cuillère combinée, vous verrez les marquages suivants:

  Table spoon correspond à 1 cuillère à soupe
  Teaspoon correspond à 1 cuillère à café

- Pour mesurer les ingrédients liquides, remplissez le bol doseur et posez celui-ci sur une surface plane. Abaissez-vous de façon à avoir les yeux au même niveau que le bol. Le niveau du liquide doit être aligné avec la marque de la mesure désirée. Une mesure approximative n'est pas suffisante et pourrait compromettre l'équilibre de la recette.
- Pour mesurer la farine, remplissez le bol doseur légèrement au-delà du rebord et enlevez l'excédent en passant un ustensile droit sur les rebords. Ne tassez pas la farine, car cela donnerait une quantité supérieure à celle requise. Ne tamisez pas la farine. Pour des petites quantités, utilisez la cuillère de dosage et assurez-vous qu'elle soit rase et non comble. Pour certains ingrédients tels que des raisins secs ou des copeaux de chocolat, il est préférable d'utiliser une balance de cuisine.

Situation géographique

En altitude (plus de 3000 pi = 914 mètres) l'eau s'évapore plus vite et le pain lève plus vite. C'est pourquoi en altitude il est nécessaire d'adapter les recettes à ces conditions en utilisant un peu plus de liquide et moins d'ingrédients secs. Le tableau ci-dessous vous donne des conseils en fonction de l'altitude.

	ALTITUDE		
Modification	**3000 pi (914m)**	**5000 pi (1524m)**	**7000 pi (2133m)**
Réduire la levure: pour chaque cuillère à café dans la recette, réduire de	1/8 cuillère à café	1/8 – 1/4 cuillère à café	+ 1/4 cuillère à café
Réduire le sucre: Pour chaque cuillère à soupe dans la recette, réduire de	0-1 cuillère à café	0-2 cuillères à café	1- 2 cuillères à café
Augmenter le liquide: pour chaque bol doseur dans la recette, ajouter:	1 -2 cuillères à soupe	2-4 cuillères à soupe	3-4 cuillères à soupe

Ingrédients

Le facteur délicat pour la réussite du pain est la qualité et la fraîcheur des aliments. Notez aussi que les quantités des ingrédients doivent être strictement respectées.

Farine tout-usage

La farine tout-usage est un mélange de farines de blé tendre et dur spécialement conçu pour la préparation de pains et de gâteaux. Bien que ce type de farine offre des résultats acceptables avec votre appareil, nous vous conseillons d'utiliser de la farine à pain.

Farine à pain

La farine à pain est une farine à haute teneur en gluten/protéine qui a été traitée avec des améliorants qui rendent la pâte plus tolérante pendant le pétrissage. Habituellement, la farine à pain a une concentration en gluten plus élevée que la farine tout-usage, ce qui peut toutefois varier selon les différentes méthodes de mouture. On recommande la farine à pain pour la cuisson avec cet appareil bien que la farine tout-usage produira des résultats acceptables.

Farine de blé complet

La farine de blé complet est réalisée à partir de l'amande complète du blé qui contient le son et le germe, la rendant ainsi plus dense et plus riche en nutriments que la farine tout-usage. Un pain fait avec cette farine est généralement plus petit et plus lourd que les pains blancs. Pour pallier cette situation, on mélange souvent la farine de blé complet à de la farine tout-usage, de la farine à pain ou de gluten pour produire un pain plus haut et plus léger.

Farine de seigle

La farine de seigle est une farine riche en fibres similaires à la farine de blé complet. Il faut toujours mélanger cette farine à de grandes quantités de farine tout-usage, farine à pain ou

de gluten puisqu'elle ne contient pas suffisamment de gluten pour produire une miche haute et uniforme.

Gluten

Le gluten est la protéine dans le blé qui rend la pâte élastique. On trouve habituellement du gluten dans la plupart des magasins d'aliments santé et d'aliments en vrac. On l'utilise parfois en petites portions, avec des farines denses, à faible teneur en gluten, comme la farine de blé complet, pour augmenter le volume et alléger la texture.

Farine à gâteau

La farine à gâteau, qui contient peu de gluten/protéine, est spécialement conçue pour les recettes de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour les recettes de pain.

Farine fermentante

La farine fermentante contient des ingrédients de levage inutiles qui nuisent à la préparation de pains ou de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour votre appareil.

Son

Le son (non transformé) et le germe de blé constituent les parties extérieures brutes des grains de blé ou de seigle qu'on a séparé de la farine. On les ajoute souvent au pain en petites quantités pour l'enrichir, et lui donner du goût et du corps. On les utilise également pour améliorer la texture du pain.

Semoule de maïs et farine d'avoine

La semoule de maïs et la farine d'avoine proviennent du maïs blanc ou jaune moulu gros et de l'avoine en flocons ou épointée. On les utilise principalement pour améliorer la saveur et la texture du pain.

Blé concassé

Le blé concassé a une texture très grossière. Il provient de l'amande du blé coupée en fragments angulaires. Le blé concassé donne au pain complet une saveur de noisette et une texture croquante.

Mélange de sept grains

Le mélange de sept grains est un mélange de blé concassé, d'avoine, de son, de seigle, de semoule de maïs, de lin et de millet.

Levure

Lors de la fermentation, la levure produit du dioxyde de carbone, qui est nécessaire pour faire du pain. Afin de produire ce gaz, la levure a besoin de glucides qu'on trouve dans le sucre et la farine. On utilise la levure granulée active dans toutes les recettes qui demandent de la levure. En fait, il existe encore quatre types de levure: fraîche, sèche, à action rapide et pour machine à pain. Nous recommandons d'employer la levure sèche traditionnelle bien qu'ion puisse également utiliser la levure à action rapide en quantités réduites. Les levures fraîches ou pressées n'offrent pas un bon rendement.

Il faut toujours ranger la levure au réfrigérateur pour conserver sa fraîcheur. Une trop grande chaleur la rendra inutilisable. Il faut également s'assurer de la fraîcheur de la levure en vérifiant sa date de péremption. Une fois un emballage ou une boîte de levure ouvert, il est très important de remballer et de réfrigérer le reste le plus tôt possible pour pouvoir l'utiliser ultérieurement. Souvent, lorsqu'un pain ou de la pâte ne lève pas, c'est que la levure est vieille. On peut effectuer le test suivant pour déterminer si une levure est vieille et inactive:
Versez ½ bol doseur d'eau du robinet dans un petit bol ou une tasse.

- Ajoutez et mélangez 1 cuillère à café de sucre, et saupoudrez la surface de 2 cuillères à café de levure.
- Placez le bol ou la tasse dans un endroit chaud et laissez reposer 10 minutes.
- Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Si cela ne se produit pas, il faut se procurer de la levure fraîche.

Sucre

Le sucre joue un rôle important dans la coloration et la saveur du pain. Il intervient aussi dans le processus de fermentation en servant de nourriture à la levure. Lorsqu'une recette demande du sucre, il faut comprendre sucre cristallisé. Sauf indication contraire, ne pas substituer par du sucre en poudre ou de la cassonade. On ne peut pas non plus utiliser des édulcorants artificiels car la levure ne réagit pas adéquatement avec ceux-ci.

Sel

Le sel est nécessaire à l'équilibre de la saveur des pains et des gâteaux ainsi qu'à la couleur de la croûte qui se développe pendant la cuisson. Pour des raisons de santé, on peut l'éliminer complètement. Le pain pourrait toutefois trop gonfler et lever plus haut que la normale.

Liquides/lait

Pour faire du pain, on peut employer des liquides comme le lait ou une combinaison de lait en poudre et d'eau. Le lait rehausse la saveur, procure une texture veloutée et adoucit la croûte, alors que l'eau seule donne une croûte plus croustillante. N'employez que du lait en poudre au moment d'utiliser la minuterie à retardement. Certaines recettes demandent du jus (orange, pomme, etc.) pour ajouter une saveur au pain.

Œufs

Les œufs donnent une texture riche et veloutée à la pâte à pain et aux gâteaux. N'utilisez que des œufs de calibre gros.

Beurre, huile et margarine

Le beurre, l'huile et la margarine donnent aux pains à la levure une texture friable ou tendre. Toutefois, les pains faits avec du beurre conservent leur fraîcheur plus longtemps. Si on emploie du beurre ou de la margarine directement du réfrigérateur, il faut le couper en petits morceaux pour faciliter le mélange des ingrédients pendant le pétrissage.

Levure chimique (baking powder)

La levure chimique est un agent de levage utilisé pour les gâteaux et pains rapides. Ce type d'agent de levage ne nécessite pas de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue lorsqu'on ajoute les ingrédients liquides.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est un autre agent de levage qu'on ne doit pas confondre ni substituer avec la levure chimique. Il ne nécessite pas non plus de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue pendant la cuisson même.

Glaçages spéciaux pour pains à la levure

Choisissez l'un des glaçages suivants pour rehausser votre pain:

Glaçage aux œufs: battre ensemble 1 gros œuf et 1 cuillère à café d'eau. Badigeonner généreusement la pâte seulement avant de la cuire au four régulier.

Croûte au beurre fondu: Badigeonner de beurre fondu un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et plus tendre.

Glaçage au lait: badigeonner de lait ou de crème un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et brillante.

Glaçage sucré: mélanger 1 bol doseur de sucre à glacer tamisé avec 1 ou 2 cuillères à café de lait pour faire un glaçage consistant, et en arroser les pains briochés.

Graines de pavot/sésame/carvi/semoule de maïs/farine d'avoine:
Saupoudrez généreusement vos graines préférées sur un pain fraîchement glacé.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN

PANNEAU DE COMMANDE

Ecran:
Affiche le numéro du programme.
Affiche le décompte, minute par minute, du temps de cuisson.
Indique une erreur (codes erreurs "E:EE" et "H:HH")

- et +

Servent à régler la minuterie pour une cuisson différée.
Les boutons permettent de faire défiler le temps par tranches de 10 minutes.
Pour faire défiler les minutes plus rapidement, maintenez le bouton enfoncé.

Touche MENU:
Sert à choisir un programme (chiffres de 1 à 12)
Chaque appui sur cette touche fait passer l'affichage au programme suivant.

Touche START/STOP
Permet de démarrer un programme.
Pour interrompre un programme, pressez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour arrêter le fonctionnement ou annuler un réglage de minuterie
(Remarque: n'appuyez pas sur START/STOP lorsque vous ouvrez le couvercle pour surveiller la cuisson du pain)
Attention: cette touche ne sert pas à allumer ou éteindre l'appareil. Pour cela, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière de l'appareil.

Touche "croûte"
Pressez cette touche pour choisir la coloration de la croûte (certains programmes ne permettent pas ce choix). Chaque appui fait passer la flèche sur l'affichage au niveau de coloration suivant.

Touche "poids"
Permet de choisir le poids de la miche (certains programmes ne permettent pas ce choix). Chaque appui fait passer la flèche sur l'affichage au poids suivant.

BIPS SONORES POSSIBLES

L'appareil émet plusieurs sortes de bips sonores.

1 bip long: - L'appareil est mis en marche

1 Bip court: Une touche de programmation valide est pressée

Plusieurs bips consécutifs en cours de fonctionnement: La fonction "ajouter ingrédients" est activée.

10 bips courts: le programme est terminé

UTILISATION

1. Ouvrez le couvercle et retirez le moule en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, et en le soulevant à l'aide de l'anse. (Fig. 1, page 4). Ne versez jamais les ingrédients dans le moule lorsque celui-ci se trouve dans l'appareil, afin d'éviter de renverser des ingrédients sur les parties internes de la cuve de l'appareil. Posez toujours le moule sur une surface stable.
2. Installez le pétrisseur sur l'axe, à l'intérieur du moule en alignant la partie plate de l'accessoire avec la partie plate de l'axe. (Fig. 2, page 4) Assurez-vous que l'axe soit exempt de tout résidu de pâte et que le pétrisseur soit bien enfoncé. Attention, si le pétrisseur n'est pas bien enfoncé, il risque de se détacher pendant le pétrissage, ce qui affecterait le mélange.
3. Choisissez une recette parmi celles décrites dans le paragraphe "Recettes" de ce mode d'emploi. En suivant la recette:
   - Mesurez les ingrédients comme indiqué dans le paragraphe "Dosage des ingrédients".
   - Versez toujours les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette.
   - Incorporez toujours la levure en dernier lieu. **Assurez-vous qu'elle n'entre en contact ni avec les ingrédients liquides, ni avec le sel.**
4. Replacez le moule dans l'appareil. Enfoncez le et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans le fond de l'appareil.Fig. 3, page 4)
5. Fermez le couvercle et branchez l'appareil. Placez l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil sur la position "marche" (1). Un bip se fera entendre et "3:00" s'affichera à l'écran mais le ":" ne clignotera pas. Le programme 1 sera affiché par défaut.
6. Choisissez le programme approprié à la recette en appuyant sur le bouton "MENU" du panneau de commande. Chaque fois que la touche "MENU" est pressée, le numéro à l'écran avance au réglage suivant. Pressez le bouton jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre.
7. Choisissez l'intensité de coloration appropriée pour la croûte du pain en appuyant sur la touche " croûte " . Chaque fois que vous appuyez sur la touche "croûte", la flèche de l'affichage passe de 'Moyen" à "Foncé" puis à "Clair".

8. Choisissez le poids approprié de la miche en appuyant sur la touche "poids". Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le point sur l'affichage passe d'un cycle à l'autre.
9. Appuyez sur la touche "START/STOP". La durée de cuisson en heures et en minutes s'affiche à l'écran. Par exemple, si vous choisissez une recette demandant le programme "Standard" pour un pain de 675gr dont la croûte est de coloration moyenne, vous verrez "3:00" à l'écran. Jusqu'à ce que le pain soit prêt, l'écran affichera le temps résiduel, qui décompte minute par minute. Lorsque vous utilisez les programmes "Standard", "Français", "Blé complet", "Brioché" et "Sandwich", un signal sonore retentira pendant la cuisson pour indiquer que vous pouvez ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Soyez prudent car de la vapeur pourrait s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle.
   Remarque: Dès que vous avez appuyé sur START/STOP, il est impossible de modifier les réglages à l'aide des autres boutons.
10. Une fois le cycle terminé, vous entendrez 10 bips. Ne posez pas le moule chaud ou quelque objet que ce soit sur le dessus de l'appareil pour ne pas endommager sa surface. Si vous ne désirez pas utiliser la fonction maintien au chaud, arrêtez le programme en appuyant 3 à 5 secondes sur le bouton START/STOP. Un bip sonore retentit et l'affichage revient aux indications par défaut.
11. Dès que la cuisson est terminée, si vous ne retirez pas le pain immédiatement de son moule, et que vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP l'appareil enclenche la fonction de maintien au chaud. Les deux-points du "0:00" continueront de clignoter pendant 60 minutes après la fin de la cuisson et l'appareil conservera le pain chaud pendant cette période. A la fin des 60 minutes, l'affichage retournera aux indications par défaut. Vous pouvez retirer le moule à tout moment pendant le cycle "maintien au chaud". Pour désactiver cette fonction, avant la fin des 60 minutes, il suffit d'appuyer sur le bouton "START/STOP" et de le maintenir enfoncé jusqu'à ce qu'un bip retentisse comme décrit ci-dessus. Placez l'interrupteur sur "0" et débranchez l'appareil une fois l'utilisation terminée. Attention: Lorsque vous utilisez le programme pâte, il est fortement déconseillé de laisser la pâte terminée trop longtemps dans l'appareil car elle pourrait trop lever et produire de mauvais résultats. Pour obtenir de meilleurs résultats, retirez la pâte à la fin du cycle et suivre les consignes de la recette pour le façonnage, le repos et la cuisson.
12. L'appareil est muni d'une fenêtre permettant d'observer le pétrissage, le mélange et la cuisson. De temps à autre, de l'humidité peut se former sur la fenêtre pendant l'opération. On peut soulever le couvercle pour vérifier le mélange et le pétrissage mais IL EST INTERDIT D'OUVRIR LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON (plus ou moins la dernière heure du cycle) car le pain pourrait retomber.
13. Pour retirer le pain du récipient à cuisson, employez des poignées ou des gants de cuisine et retirez le moule en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant à l'aide de l'anse (fig. 1, page 4). Renversez le récipient et secouez-le pour faire tomber le pain sur une grille de refroidissement (fig. 4, page 4). Comme le récipient possède un revêtement anti-adhésif, le pain devrait sortir facilement. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour enlever le pain afin de ne pas griffer le revêtement anti-adhésif. Si nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en plastique le long des parois du moule pour sortir le pain. Si la spatule reste coincée au bas du pain, utilisez l'extrémité d'une cuillère de plastique ou d'un ustensile non métallique pour la retirer. Attention : au moment où vous retirez le pain du moule, vérifiez toujours où se trouve le pétrisseur. S'il se trouve dans la miche de pain, retirez-le doucement afin de ne pas l'endommager lorsque vous coupez le pain.
14. Laissez refroidir le pain sur la grille pendant au moins 60 minutes avant de le trancher pour laisser échapper la vapeur. Utiliser un bon couteau à pain à lame dentelée ou un couteau électrique.

UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR CUISSION DIFFÉRÉE

Utilisez la minuterie pour retarder la cuisson du pain. Cette fonction vous permet de prérégler la cuisson du pain jusqu'à 13 heures à l'avance. Par exemple, vous pouvez régler la minuterie à 19 heures et vous réveiller avec l'odeur du pain frais à 8 heures le matin suivant.
Pour régler la minuterie, suivez les étapes ci-dessous :

- Attention : n'utilisez pas la minuterie pour des recettes qui demandent des ingrédients frais périssables comme les œufs, le lait frais, la crème sure et le fromage.
- Déterminez l'heure à laquelle le pain doit être prêt et comptez le nombre d'heures nécessaires. Par exemple, s'il est 20 heures au moment de verser tous les ingrédients dans le moule et que vous désirez obtenir un pain fraîchement cuit à 8 heures le lendemain matin, vous comptez un total de 12 heures avant que le pain ne soit prêt. Une fois les réglages appropriés choisis selon la recette, il suffit de régler la minuterie au nombre d'heures total – soit, dans ce cas, 12 heures.
- Appuyez sur ⏲ + du panneau de commande et "3:00", le temps pour ce réglage, apparaîtra automatiquement à l'écran. Continuez de presser la touche ⏲ + jusqu'à ce que l'écran affiche "12:00". Il n'est pas nécessaire de calculer la différence entre le temps de réglage (3:00) et le total d'heures désiré (12:00). L'appareil s'ajustera automatiquement pour comprendre le temps de réglage. Il suffit donc de régler la minuterie au nombre total d'heures (12). Si vous dépassez le "12:00", appuyez sur ⏲ - pour y revenir. Si vous maintenez la touche enfoncée, le temps défilera plus rapidement.
- Dès que le temps est réglé, appuyez sur la touche "START/STOP". Les deux-points clignoteront à l'écran pour indiquer que la minuterie a été réglée et que le compte à rebours va commencer. La minuterie affichera le temps résiduel minute par minute. Lorsque la minuterie arrive à "0:00", le pain est prêt et l'appareil émet 10 bips sonores consécutifs.
- En cas d'erreur dans le réglage de la minuterie, maintenez la touche "START/STOP" enfoncée jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre. Le réglage sera annulé et on pourra régler la minuterie à nouveau.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Solution
De la fumée s'échappe par les grilles de ventilation pendant la cuisson.	Cela peut être dû à de l'huile qui aurait coulé sur l'élément chauffant. Débranchez l'appareil, retirez le moule et nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon sec on veillant à ne pas vous brûler.
La farine a débordé du moule et est tombée dans le boîtier interne de l'appareil	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Essuyez le boîtier interne avec un chiffon propre. Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour de l'élément chauffant.
La croûte inférieure est trop épaisse	Cela arrive si vous laissez le pain trop longtemps dans l'appareil après la cuisson. Retirez le pain plus tôt.
Le pain n'a pas cuit correctement	Assurez-vous que le pétrisseur soit correctement installé sur l'axe. Evitez d'ouvrir l'appareil trop fréquemment durant le déroulement du programme.
On entend le moteur de l'appareil, mais la pâte ne se mélange pas.	Vérifiez que le moule soit bien fixé et que le malaxeur soit bien installé.
E:EE apparaît à l'écran	Si E:EE apparaît à l'écran après que vous ayez appuyé sur START/STOP, le capteur de

	température est déconnecté. Débranchez l'appareil et faites appel au service après-vente le plus proche de votre domicile.
H:HH apparaît à l'écran	Si H:HH apparaît à l'écran après que vous ayez démarré un programme, la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Il est alors nécessaire d'arrêter le programme, d'ouvrir le couvercle et de laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si vous n'obtenez pas le résultat voulu, vérifiez les points suivants:

Attention: essayez une solution à la fois par miche de pain!

A) Problèmes de mesure

Si votre pain lève, puis tombe
- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre pain lève trop haut
- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre pain ne lève pas suffisamment
- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité de sel de1/4 de cuillère à café.
- Augmentez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre croûte est trop foncée
- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.

Si votre pain n'est pas cuit
- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.

Si le dessus du pain n'est pas cuit
- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.

Si la texture du pain est trop lourde ou dense
- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sucre d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

B) Problèmes d'ingrédients

S'il ne s'agit pas d'un problème de mesure, le problème peut également provenir des ingrédients utilisés.

Si votre pain lève, puis tombe
- La farine est trop fine

Si votre pain lève trop haut
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez oublié le sel.

Si votre pain ne lève pas suffisamment

- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.

Si votre pain est plat, lève peu ou pas

- Le liquide est trop froid/chaud.
- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez oublié la levure.
- La levure est périmée.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.
- Vous avez oublié le sel.

Si les ingrédients ne sont pas mélangés

- La farine est trop fine.

Si la texture du pain est trop lourde ou dense

- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez débrancher l'appareil et le laisser refroidir totalement avant de le nettoyer.

1. Moule
   Avant de le nettoyer, sortez-le de l'appareil comme décrit plus haut dans ce mode d'emploi. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez de l'eau légèrement savonneuse. N'utilisez pas d'objets griffants ou abrasifs car ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif du moule. Un moule dont le revêtement serait griffé ou endommagé de cette façon ne pourra être pris en charge dans la cadre de la garantie. Vous pouvez également mettre le moule au lave-vaisselle. Après un certain temps, l'apparence de la surface anti-adhésive peut changer à cause de l'humidité et de la vapeur. Ceci est normal et n'a aucune incidence sur ses propriétés et sa qualité.

2. Pétrisseur
   Nettoyez le pétrisseur avec un chiffon humide. Si le pétrisseur est difficile à détacher du moule, versez de l'eau chaude dans le moule et attendez quelques minutes. L'eau chaude dilatera le point de connexion du pétrisseur et débloquera celui-ci. Si le trou du pétrisseur est encrassé, nettoyez-le avec un cure-dents en veillant à ne pas griffer le pétrisseur. Vous pouvez également mettre le pétrisseur au lave-vaisselle

3. Couvercle et regard
   Nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.

4. Intérieur
   Si nécessaire vous pouvez aussi nettoyer l'intérieur dans lequel se situe le moule. Là aussi, veuillez utiliser uniquement un chiffon humide. Assurez-vous que l'intérieur soit totalement refroidi avant de le nettoyer. Assurez-vous qu'il soit bien sec avant de mettre l'appareil en marche.

5. Corps de l'appareil
   Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

DESCRIPTION DES PROGRAMMES ET SUGGESTIONS DE RECETTES

FONCTION MEMOIRE

En cas de coupure de courant, le programme continuera automatiquement si le courant est rétabli dans les 15 minutes qui suivent la coupure, et ceci sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche START/STOP. Si le temps de coupure excède les 15 minutes, la mémoire ne fonctionnera pas et il sera nécessaire de recommencer la programmation. Si le programme qui était en cours n'a pas dépassé le stade de pétrissage, recommencez simplement le même programme. Si le programme était déjà à un stade plus avancé mais que la cuisson n'avait pas encore commencé, utilisez le programme "Cuisson" pour cuire la pâte. Si par contre la cuisson du pain avait déjà commencé, il est conseillé de recommencer avec de nouveaux ingrédients car le cycle d'une heure de cuisson proposé par le programme "Cuisson" pourrait être trop long.

PAIN BLANC STANDARD

Programme: *1* – ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé* – ***Poids:*** *675gr/900gr*
Durée: 675gr: 2:53
900gr: 3:00

Utilisez ce réglage pour les pains à base de farine, bien que certaines recettes puissent également contenir une petite quantité de blé complet. Les miches seront légèrement plus denses que les pains français ou briochés.

Ingrédients:

675gr	900gr
1 ¼ bol doseur d'eau 1 cuillère à soupe de margarine ou de beurre 1 cuillère à café de sel 1 ½ cuillère à soupe de lait en poudre 2 cuillères à soupe de sucre 3 Messbecher de farine tout-usage ou farine à pain 1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide	1 1/3 bol doseur d'eau 1 ½ cuillère à soupe de margarine ou de beurre 1 ¾ cuillère à café de sel 2 cuillères à soupe de lait en poudre 2 ½ cuillères à soupe de sucre 3 ½ Messbecher de farine tout-usage ou farine à pain 1 ½ cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN FRANÇAIS

Programme: *2 –* ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé –* ***Poids:*** *675gr/900gr*
Durée: 675gr: 3:40
900gr: 3:50

Traditionnellement, le pain français a une croûte plus croustillante et une texture intérieure plus claire que celle du pain standard.

Ingrédients:

675gr	900gr
1 1/4 bol doseur d'eau	1 ½ bol doseur d'eau
2 cuillères à soupe d'huile	2 cuillères à soupe d'huile
1 ½ cuillère à café de sel	2 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre	2 ½ cuillères à soupe de sucre
2 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	3 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain
1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide	1 ½ cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN DE BLÉ COMPLET

Programme: *3 –* ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé –* ***Poids:*** *675gr/900gr*
Durée:675gr: 3:32
900gr: 3:40

Choisissez ce réglage pour des recettes comprenant des quantités importantes de farine de blé complet ou de seigle, d'avoine ou de son.

Ingrédients:

675gr	900gr
1 ¼ bol doseur d'eau	1 1/3 bol doseur d'eau
1 ½ cuillère à soupe de margarine ou de beurre	2 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1 cuillère à café de sel	1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sucre	1 cuillère à café de sucre
1 1/3 bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain	1 2/3 bol doseur de farine tout-usage ou farine à pain
1 1/3 bol doseur de farine de blé complet	1 2/3 bol doseur de farine de blé complet
1 cuillère à café de levure à action rapide	1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide

Remarque: vous pouvez ajouter aux ingrédients 1 ½ cuillère à soupe de gluten pour accroître la hauteur et améliorer la texture de ce pain.

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN RAPIDE

Programme: *4* – ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé* –
Durée: 1:40

Utilisez cette fonction pour faire du pain rapidement. Le pain sera toutefois plus dense et moins haut.

Ingrédients:

1 bol doseur d'eau
2 cuillères à soupe de beurre ou margarine
1 ½ cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de lait en poudre
3 bols doseurs de farine tout-usage
2 cuillères à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Appuyez sur START/STOP.
6. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
7. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN BRIOCHÉ

Programme: *5* – ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé* – ***Poids:*** *675gr/900gr*
Durée:675gr: 2:50
900gr: 2:55

Choisissez ce mode pour faire des recettes contenant du jus de fruit, davantage de sucre ou des ingrédients sucrés comme de la noix de coco râpée, des raisins, des fruits secs ou du chocolat.

Ingrédients:

675gr	900gr
1 ¼ bol doseur de lait	1 ½ bol doseur de lait
1 ½ cuillère à soupe de beurre ou margarine	2 cuillères à soupe de beurre ou margarine
1 oeuf	2 oeufs
1cuillère à café de sel	1 cuillère à café de sel
1 ½ cuillère à soupe de miel	2 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de sucre	4 cuillères à soupe de sucre
3 bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain	3 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou farine à pain
1 cuillère à café de levure à action rapide	1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN AUX RAISINS ET A LA CANNELLE

Programme: *5 –* ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé –* ***Poids:*** *675gr/900gr*
Durée:675gr: 2:50
900gr: 2:55

Ingrédients:

675gr	900gr
1 bol doseur + 1 cuillère à soupe d'eau	1 1/3 bol doseur d'eau
2 cuillères à soupe d'huile	3 cuillères à soupe d'huile
¾ cuillère à café de cannelle	1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à soupe de cassonade brune	1 1/3 cuillère à soupe de cassonade brune
60gr de raisins secs	80gr de raisins secs
60gr de noix	80gr de noix
1 ½ cuillère à café de sel	2 cuillères à café de sel
2 ¼ bols doseurs de farine à pain ou de farine tout-usage	2 ¼ bols doseursde farine à pain ou de farine tout-usage
1 cuillère à café de levure à action rapide	1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide

Remarque: Ajoutez les raisins lorsque le signal sonore "ajouter ingrédients" retentit.

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Choisissez le poids de la miche.
6. Appuyez sur START/STOP.
7. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.

8. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PAIN AU PESTO AVEC LES PROGRAMMES ULTRA-RAPIDE I ET II

Programme: *6 (ULTRA-RAPIDE I) –* ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé –* ***Poids****: 675gr*
Programme: *7 (ULTRA-RAPIDE II) –* ***Coloration de la croûte:*** *clair/moyen/foncé –* ***Poids****: 900gr*

Durée: 0:58

Ces programmes vous permettent de faire un pain de 675gr (ultra-rapide I) ou de 900gr (Ultra-rapide II) en 58 minutes. Avec ces programmes, la fonction de minuterie (démarrage différé) n'est pas disponible. Etant donné que la pâte a moins de temps pour lever, il se peut que le pain obtenu soit un peu plus petit qu'avec les autres programmes de cuisson.

!! Si la température de l'eau est trop basse ou trop élevée, le pain ne lèvera pas suffisamment. La température de l'eau joue donc un rôle primpordial dans la réussite du programme ultra-rapide.

Ingrédients:

675gr	900gr
1 ½ bol doseur d'eau chaude (48°C- 50°C) 3 cuillères à soupe de pesto 1 1/3 cuillère à soupe de lait en poudre 1 1/3 cuillère à soupe de sucre ½ cuillère à café de sel 2 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain 3 cuillères à café de levure à action rapide	2 1/5 bol doseur d'eau chaude (48°C- 50°C) ½ bol doseur de pesto 2 cuillères à soupe de lait en poudre 2 cuillères à soupe de sucre 2/3 de cuillère à café de sel 3 ¼ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain 4 cuillères à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez la coloration désirée de la croûte.
5. Appuyez sur START/STOP.
6. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
7. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

PATE A PIZZA

Programme: *8*
Durée: 1:30

Ce cycle sert à préparer la pâte sans cuire le pain. Avec ce réglage, vous pouvez faire n'importe quelle sorte de pâte, qui peut être travaillée pour faire de la pizza, des petits pains, des bretzels, des beignets et des pains ronds ou tressés qui doivent être cuits au four ou frits dans une friteuse.

Ingrédients:

1 ¼ bol doseur d'eau
½ cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain
1 ½ cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré. Appuyez sur START/STOP.
4. Une fois le cycle terminé, retirez la pâte du moule.
5. Etalez la pâte et laissez-la lever pendant 10 minutes.
6. Versez la sauce tomate et répartissez les ingrédients désirés sur la pâte à pizza.
7. Cuisez au four traditionnel pendant environ 15 minutes à 200°C.

CONFITURE DE FRAISES

Programme: *9*
Durée: 1:20

Ce programme permet de faire de la confiture facilement.
Coupez les fruits en morceaux de max. 1 cm. N'utilisez pas de sucre normal mais faites usage de sucre spécial pour confitures que vous trouverez dans le commerce.
Après l'appui sur START/STOP, il y a un temps de préchauffage (votre appareil ne se mettra en action qu'après ce temps de préchauffage)

Ingrédients:

900gr de fraises fraîches coupées en morceaux de max. 1 cm.
500gr de sucre spécial pour confitures
1 cuillère à soupe de jus de citron

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule.
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Appuyez sur START/STOP.
5. En portant des gants de cuisine, retirez le moule de la machine après la fin de la cuisson.
6. Versez la confiture dans un pot propre et stérilisé et refermez avec un couvercle stérilisé. Gardez au réfrigérateur.

CAKE
Programme: *10*
Durée: 2:50

Choisissez cette fonction pour faire de la pâte à gâteau.

Ingrédients:

8 cuillères à soupe de beurre
8 cuillères à soupe de sucre
5 œufs
1 ½ bol doseur de farine tout-usage

1 ½ cuillère à soupe de jus de citron
1 ½ cuillère à café de levure chimique(baking powder)

Conseil: Pendant le mélange, grattez les parois du récipient pour assurer un mélange homogène.

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Appuyez sur START/STOP.
5. En portant des gants de cuisine, retirez le gâteau de la machine après la fin de la cuisson.
6. Laissez refroidir le gâteau sur une grille.

SANDWICH

Programme: *11* – ***Poids:*** *675gr/900gr*
Durée: 675gr: 2:55
900gr: 3:00

Ingrédients:

675gr	900gr
1 bol doseur d'eau 1 ½ cuillère à soupe de beurre ou de margarine 1 ½ cuillère à café de sel 1cuillère à soupe de sucre 2 ½ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain 1 ¼ cuillère à café de levure à action rapide	1 1/3 bol doseur d'eau 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine 2 cuillères à café de sel 1 ½ cuillère à soupe de sucre 3 ¼ bols doseurs de farine tout-usage ou de farine à pain 1 ½ cuillère à café de levure à action rapide

1. Mesurez les ingrédients avec précision et versez dans le moule en respectant l'ordre donné dans la recette (ingrédients liquides d'abord)
2. Déposez le moule bien en place dans l'appareil. Fermez le couvercle.
3. Choisissez le programme désiré.
4. Choisissez le poids désiré.
5. Appuyez sur START/STOP.
6. En portant des gants de cuisine, retirez le pain de la machine après la fin de la cuisson.
7. Laissez le pain refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

CUISSON

Programme: *12*
Durée: 1:00

Comme ce programme fait fonctionner l'appareil en mode cuisson pendant une heure, il faut exercer une certaine surveillance pendant ce procédé. Ce programme est utile quand survient une panne de courant pendant que la pâte lève. Référez-vous au paragraphe "MEMOIRE" pour plus d'information concernant les pannes de courant.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre

appareil, tel que le signale le symbole ▬ apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.